

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 30»  
Старооскольского городского округа

Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
в столовой МБОУ «СОШ № 30»

от 09.10.2023 г.

Председатель: Острякова Н.Н., заместитель директора школы.

Члены комиссии:

Степина В.П., медицинский работник,  
Михальчишина С.А., социальный педагог,  
Сапрыкин А.Н., член Совета отцов,  
Авакян Н.Ю., заведующий производством.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «СОШ № 30» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
- проверка ассортимента и качества блюд.
- условия и сроки хранения продуктов;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

В ходе проверки установлено:

Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

В складских помещениях, предназначенных для хранения продуктов питания, соблюдаются правила и условия их хранения.

Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Для соблюдения качества и количества состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, организатор горячего питания обучающихся ведет контроль за питанием.

Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.

Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПин 2.4.5.2409.08

В МБОУ «СОШ № 30» создаются благоприятные условия для приема пищи. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Контроль за правильностью отбора и условия хранения суточных проб осуществляет фельдшер школы. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены.

В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания. Питание учащихся начальной школы разведено по времени в соответствии с новыми СанПин.

Организовано питание для льготной категории учащихся. Имеется в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания.

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.

**Вывод:** организация и качество питания в столовой МБОУ «СОШ №30» соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Председатель комиссии: Острякова Н.Н.



Члены комиссии:

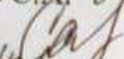
Степина В.П.



Михальчишина С.А.



Сапрыкин А.Н.



Авакян Н.Ю.

